KURSY KORESPONDENCYJNE GOSPODARSTWA DOMOWEGO

ROK II 1931 r. ZESZYT 34.



TREŚĆ NUMERU: PRAWO W PRZYSTOSOWANIU DO ŻYCIA — MAG. PRAW *ANDRZEJ NAWROCKI.* LECZNICTWO DOMOWE — *DR M. KŁOSIŃSKA.* WSPÓŁCZESNE URZĄDZENIE MIESZKANIA — *JADWIGA PRAŻMOWSKA.* KUCHNIA WYKWINTNA — *PANI ELŻBIETA.* USŁUGA PRZY STOLE — *H. ZNATOWICZÓWNA.* OWOCE DROBNE — *ZOFJA WRÓBLEWSKA.*

Opłata pocztowa uiszczona ryczałtem. Prawo przedruku zastrzeżone.

KURSY KORESPONDENCYJNE GOSPODARSTWA DOMOWEGO

PRZY TOW. WYD. „BLUSZCZ"

ROK II ZESZYT 34 1931 r.

REDAKCJA I ADMINISTRACJA WARSZAWA, PLAC ZAMKOWY 9.
SEKRETARJAT REDAKCJI CZYNNY CODZIENNIE, OPRÓCZ NIEDZIEL I ŚWIĄT, OD G. 11-ej DO 1-EJ. TEL. 239-40

WYCHODZI 1-GO I 15-GO KAŻDEGO MIESIĄCA

GRUPA III. WYKŁAD 25.

PRAWO W PRZYSTOSOWANIU DO ŻYCIA

MAG. PRAW ANDRZEJ NAWROCKI

PODATEK PRZEMYSŁOWY.

(ciąg dalszy)

Kwoty podatku wpłaconego niewłaściwie lub nadmiernie podlegają *zwrotowi* na podstawie zarządzenia izby skarbowej w przeciągu 60 dni od dnia wniesienia podania. Izbom skarbowym przysługuje prawo umarzania należności z tytułu podatku przemysłowego na podstawie uchwał komisyj odwoławczych i w razie bezwzględnej nieściągalności.

Ministrowi Skarbu służy prawo *odraczania*, rozkładania na *raty*, oraz częściowego lub całkowitego *umarzania* zaległych kwot podatku przemysłowego w wyjątkowych, zasługujących na szczególne uwzględnienie wypadkach, gdyby uiszczenie podatku mogło narazić egzystencję gospodarczą płatnika; może on też darować w tych wypadkach skutki niedotrzymania wszelkich przewidzianych w ustawie terminów (kary i t. d.). Uprawnienia te może Minister Skarbu przenosić na izby skarbowe.

Za niewykonanie obowiązków, nałożonych przez ustawę o podatku przemysłowym, ustawa ta przewiduje szereg kar, a mianowicie:

1. Winny niedopuszczenia delegowanych w tym celu osób do lustracji przedsiębiorstwa ulega karze pozbawienia wolności na czas do trzech miesięcy lub karze pieniężnej w wysokości do 1000 złotych;

2. Winny nieokazania osobom przeprowadzającym lustrację ksiąg handlowych lub innych zapisków posiadających znaczenie dla określenia obrotów przedsiębiorstwa ulega karze pieniężnej 50—500 złotych;

3. Winny prowadzenia przedsiębiorstwa lub wykonywania zajęcia bez wykupienia świadectwa przemysłowego ulega karze pieniężnej 3—30-krotnej kwoty nieuiszczonej za świadectwo;

4. Winny prowadzenia przedsiębiorstwa lub wykonywania zajęcia bez należytego świadectwa przemysłowego, względnie utrzymywania składu bez karty rejestracyjnej ulega karze 3-krotnej kwoty, stanowiącej różnicę między ceną właściwego, a posiadanego świadectwa przemysłowego, względnie stanowiącej należną opłatę za kartę rejestracyjną; prócz tego ukarany ma oczywiście obowiązek nabycia właściwego świadectwa przemysłowego lub karty rejestracyjnej;

5. Winny nieumieszczenia w przedsiębiorstwie lub składzie na miejscu widocznem świadectwa przemysłowego lub karty rejestracyjnej, albo nieokazania osobom przeprowadzającym lustrację świadectwa na handel wędrowny (obnośny lub roznośny) ulega karze pieniężnej 5—100 złotych;

6. Winny niezaopatrzenia zakładu handlowego, przemysłowego, lub oddzielnego składu w szyld ulega karze pieniężnej 5—100 złotych;

7. Winny nieprzedstawienia świadectwa przemysłowego lub karty rejestracyjnej dla dokonania na nich wymaganych adnotacyj (w razie

zmiany osoby przedsiębiorcy lub miejsca wykonywania przedsiębiorstwa) ulega karze pieniężnej 5—100 złotych;

8. Winny niezłożenia prośby o wydanie duplikatu świadectwa przemysłowego w przeciągu dwuch tygodni od dnia, w którym stwierdził zgubę świadectwa ulega karze pieniężnej 5 — 500 złotych.

9. Winny niezłożenia we właściwym terminie zeznania o obrocie lub przedstawienia w tem zeznaniu niezupełnych danych ulega karze pieniężnej 50—500 złotych;

10. Winny nieudzielenia w wyznaczonym przez władze podatkowe terminie wyjaśnień co do obrotu lub nieprzedstawienia ksiąg handlowych albo uwierzytelnionych wyciągów z tych ksiąg ulega karze 10—500 złotych;

11. Osoba, która w celu uchylenia od powinności podatkowej siebie, lub osoby prze nią zastępowanej, świadomie poda w zeznaniu o obrocie względnie w wyjaśnieniu nieprawdziwe dane, które mogą się przyczynić do udaremnienia wymiaru lub uszczuplenia należącego się podatku, ulega karze pieniężnej od dwukrotnej do dwudziestokrotnej sumy uszczuplonego względnie narażonego na uszczuplenie podatku, a w razie okoliczności obciążających, prócz tego karze pozbawienia wolności do 3 miesięcy;

12. Osoba, która w celu uszczuplenia dochodu skarbowego, prowadzi nierzetelnie księgi handlowe, ulega karze pieniężnej od dwukrotnej do dwudziestokrotnej sumy uszczuplonego, względnie narażonego na uszczuplenie podatku, a w razie okoliczności obciążających, prócz tego karze ulegają osoby, które z polecenia innych lub dla innych świadomie prowadzą w sposób nierzetelny rachunkowość, która może mieć wpływ na uszczuplenie dochodów skarbu.

Do państwowego podatku przemysłowego mogą być pobierane *dodatki* na cele *samorządowe*.

Dodatki te mogą wynosić:

1. do $^{1}/_{4}$ podatku od obrotu (jeżeli chodzi o przedsiębiorstwa i zajęcia podlegające państwowemu podatkowi od obrotu);

2. do 30% pobieranej przez Państwo każdorazowo ceny świadectw przemysłowych i kart rejestracyjnych (od wszystkich przedsiębiorstw i zajęć).

Prócz tego handel, przemysł i zajęcia przemysłowe mają być opodatkowane do wysokości nieprzekraczającej 15% ceny świadectw przemysłowych i kart rejestracyjnych nabywanych w okręgu izby na rzecz izb handlowych, przemysłowych i t. p., oraz do wysokości 25% ceny tych świadectw i kart na rzecz szkół zawodowych.

Minister Skarbu ma prawo *uwolnić* od podatku przemysłowego te przedsiębiorstwa, których bezpośrenie zadanie stanowi popieranie celów publicznych, dobroczynnych lub ogólnie użytecznych, o ile obrót tych przedsiębiorstw jest stosunkowo nieznaczny.

Minister Skarbu ma prawo *odraczania* wszystkich przewidzianych w ustawie o podatku przemysłowym terminów.

Jak wyżej wspominałem, ceny świadectw przemysłowych zależne są od kategorji, do której przedsiębiorstwo lub zajęcie zostało zaliczone, jak również od klasy miejscowości, w której to przedsiębiorstwo czy zajęcie jest wykonywane.

Miejscowości podzielone są na *5 grup* w zależności od stopnia rozwoju handlu i przemysłu. Do grupy pierwszej należy Warszawa; reszta miejscowości dzieli się na cztery klasy, przyczem do klasy I-szej należą: Bydgoszcz, Katowice, Kraków, Królewska Huta, Lublin, Lwów, Łódź, Poznań i Sosnowiec, a do klas II, III i IV-ej ośrodki o znaczeniu coraz to mniejszem. Ministrowi Skarbu w porozumieniu z Ministrem Przemysłu i Handlu przysługuje prawo przenoszenia poszczególnych miejscowości z wyższej klasy do niższej lub odwrotnie, w zależności od stwierdzenia w tych miejscowościach upadku, względnie rozwoju handlu i przemysłu.

Podział przedsiębiorstw na *kategorje* zależny jest od ich rozmiarów, obrotu i t. p. Podaję tu dwa przykłady. Przedsiębiorstwa prowadzące handel towarowy dzielą się na pięć kategoryj, przyczem do I-ej (najwyższej) kategorji zaliczony jest handel hurtowy, a do V-ej (najniższej)—handel wędrowny. Pensjonaty dzielą się na trzy kategorje: do I-ej należą pensjonaty, w których ilość wynajmowanych pokojów przewyższa 50, do II-ej — posiadające 13—50 pokojów, do III-ej — 3—12 pokojów.

PODATEK OD LOKALI.

Podatkowi od lokali *podlegają* z pewnemi wyjątkami (patrz niżej) wszelkie położone na obszarze gmin miejskich lokale mieszkalne, przemysłowe, handlowe i t. p. wraz z należącemi do nich zabudowaniami gospodarczemi, piwnicami, składami, ogrodami. Od lokali tych podatek pobierany jest bez względu na to czy lokal zajęty jest przez właściciela w domu własnym, czy też jest wynajęty lub oddany do bezpłatnego użytkowania osobie trzeciej.

Wyjątek od zasady ogólnego opodatkowania lokali stanowią świątynie; budynki fabryczne z wyłączeniem budynków mieszkalnych; lokale zajmowane przez urzędy państwowe i samorządowe oraz instytucje naukowe, dobroczynne i t. p.; lokale w domach nowobudowanych, nadbudowanych lub odbudowanych po dniu 1 stycznia 1919 r. przez lat 10 od wprowadzenia lokatorów; lokale czasowo niezamieszkane lub nieużytkowane na cele prze-

mysłowe i t. p.; mieszkania jedno i dwuizbowe, zamieszkiwane przez bezrobotnych, o ile nie posiadają sublokatorów; mieszkania jedno i dwuizbowe, zamieszkałe przez inwalidów (ich wdowy lub sieroty), osoby pobierające wsparcia na starość i niemoc, oraz osoby pobierające wsparcia z ubezpieczeń społecznych; wreszcie — lokale zajmowane przez dozorców domowych.

Do płacenia podatku od lokali *obowiązani* są lokatorzy główni. Za lokale wynajmowane na okresy czasu nieprzekraczające 3 miesięcy (np. hotele, pensjonaty) podatek płacą stali ich posiadacze, a więc właściciele względnie dzierżawcy.

Podstawę wymiaru podatku stanowi dla lokali, które istniały w czerwcu 1914 roku — komorne płacone wówczas, obliczone w stosunku rocznym z wyłączeniem opłat dodatkowych; dla lokali powstałych po miesiącu czerwcu 1914 r. podstawę wymiaru stanowi komorne, jakie byłoby pobierane od nich w czerwcu 1914 r., przyczem wysokość jego określa się na podstawie analogji z takiemi samemi pomieszczeniami, położonemi w tej samej miejscowości lub dzielnicy i znajdującemi się w takich samych warunkach.

Stopa podatku od lokali wynosi 8%.

Podatek od lokali *wymierzany* jest jednorazowo za cały rok, *płatny* zaś jest w ciągu miesięcy: lutego, maja, sierpnia i listopada każdego roku w równych ratach kwartalnych, uiszczanych za kwartał bieżący. Władza podatkowa najpóźniej do dnia 15 stycznia roku podatkowego rozsyła podatnikom nakazy płatnicze, w których powinny być podane objaśnienia co do przysługujących płatnikom środków odwoławczych.

W razie *zmiany lokatora,* nowy lokator obowiązany jest uiścić podatek począwszy od kwartału następującego po objęciu przez niego mieszkania; lokator dawny opłaca podatek za czas zajmowania lokalu, przyczem kwartał zaczęty liczy się za cały.

Kwoty podatku nieuiszczone przez płatników w przepisanych terminach stają się zaległością, która zostaje ściągnięta w drodze przymusu wraz z karą za zwłokę i kosztami egzekucyjnemi.

PODATEK OD NIERUCHOMOŚCI.

Podatkowi od nieruchomości *podlegają:*

1. W gminach miejskich — domy mieszkalne wraz z należącemi do nich zabudowaniami gospodarczemi, podwórzami, ogrodami i t. p., fabryki i wszelkie inne budowle położone na gruntach miejskich, oraz place zajęte na przesiębiorstwa handlowe i składy;
2. W gminach wiejskich — budynki o charakterze dochodowym lub zarobkowym, a niezwiązane z produkcją rolną.

Podstawę wymiaru podatku stanowi:

1. dla nieruchomości podlegających ochronie lokatorów — ogólna suma komornego, względnie wartość czynszowa lokali niewynajmowanych (ustalone na podstawie ustawy Ochr. Lok).
2. dla nieruchomości niepodlegających ochronie lokatorów — pełne umowne komorne, lub pełna wartość czynszowa.

Stopa podatkowa wynosi 7%.

Podaetk *płatny* jest za każdy kwartał kalendarzowy, w końcu drugiego miesiąca kwartału następnego.

Od wymiaru podatku oznaczonego w nakazie płatniczym przysługuje płatnikowi prawo odwołania się w terminie 14 dniowym od dnia doręczenia nakazu.

O ewentualnem odraczaniu lub rozkładaniu podatku na raty rozstrzygają magistraty, względnie wydziały powiatowe, lub, jeżeli chodzi o kwoty wyższe lub terminy dłuższe — Izba Skarbowa albo Minister Skarbu.

Od podatku od nieruchomości pobierany jest dodatek 10%-owy, oraz pewne dodatki samorządowe.

GRUPA II. WYKŁAD 7.

LECZNICTWO DOMOWE

Dr. M. KŁOSIŃSKA.

Gruźlica. Grypa.

Powracając do gruźlicy, którą omawiałam w ostatnim wykładzie muszę nadmienić, że żadna choroba nie wymaga tak cierpliwego i umiejętnego współdziałania pielęgniarki z lekarzem, jak właśnie gruźlica.

Leczenie gruźlicy, jeżeli w grę wchodzi dziecko, trwa długie lata, bo całe dzieciństwo i całą młodość, a rola pielęgniarki jest tem trudniejsza, że chory podlegający jej opiece ma nieraz wszelkie pozory zdrowego, a pomimo to wymaga nieustannej czujności i rozumnej uświadomionej opieki, oraz obserwacji.

Zanim przejdziemy do omówienia leczenia gruźlicy, trzeba położyć nacisk na sprawę zapobiegania szerzeniu się infekcji.

Środkiem zapobiegającym zarażeniu jest przedewszystkiem higjena, a zatem czystość, oraz tak bardzo wskazane izolowanie chorych.

Zarazki przedostają się nazewnątrz i zakażają otoczenie przy kaszlu, oddechaniu, spluwaniu. Teorja Pflügera uczy, że przy rozmowie niewidoczne dla oka i niewyczuwalne odpryski śliny dosięgają na metr od ust mówiącego; powinno nam to wystarczyć, jako wskazówka, że należy unikać zbytniego zbliżenia do osób chorych na gruźlicę.

W przenoszeniu zarazków gruźlicy groźna rola przypada muchom, które siadają na wydzielinach (plwociny, kał osób chorych na gruźlicę kiszek), a bezpośrednio po tem wchodzą w kontakt z naszem pożywieniem, lub ciałem.

Przeszczepienie zarazków na zdrowy organizm odbywa się też przy spożywaniu pokarmów i piciu z tych samych naczyń, których używa chory; a zatem w domu, w którym przebywa gruźlik, wskazania higjeniczne powinny być jak najskrupulatniej zachowane.

Infekcja gruźlicza przedostaje się też do organizmu (szczególniej do organizmu dziecka) przez spożywanie mleka od krów chorych. Krowy dotknięte tak zwaną popularnie „zarazą płuc" są krzewicielkami gruźlicy. A zatem dzieci powinny być żywione jedynie mlekiem od krów pozostających pod nadzorem lekarza weterynarji, a mleko nawet od krów zdrowych trzeba podawać podgrzane do temperatury 60°C — temperatura wymieniona ma dar zabijania zarazków, a oszczędzania witamin.

Pokój, w którym przebywa chory jest siedliskiem zarazków, wstęp do niego powinien być zakazany dzieciom. Ponieważ słońce i powietrze to najzaciętszy wróg gruźlicy trzeba pamiętać o tem, aby w pokoju chorego okna były otwarte w sezonach ciepłych stale, a w sezonach chłodnych i zimnych trzeba pokój wietrzyć kilka razy na dzień, poza tem zawsze starać się o to, aby umieszczać chorych w pokojach słonecznych, południowych.

Chorym, który stanowi niebezpieczeństwo dla otoczenia jest każdy gruźlik, nawet w pierwszem stadjum rozwoju gruźlicy, *człowiek pozornie zdrowy.* Takich jest najwięcej i tacy właśnie najskuteczniej przeszczepiają gruźlicę na otoczenie.

Zrozumiemy łatwo jak wielką rolę gra tutaj zachowanie najdalej idących wskazań higjenicznych, jeżeli zaznajomimy się ze statystyką ofiar gruźlicy, która szerzy się z zastraszającą siłą przedewszystkiem w ośrodkach nieskanalizowanych i pozbawionych wszelkich urządzeń sanitarnych.

Dopływ powietrza i słońca; utrzymanie we wzorowej czystości mieszkania, sprzętów, pościeli, naczyń kuchennych i stołowych; przestrzeganie czystości ciała; częste mycie rąk, a przed każdym posiłkiem obowiązkowo; spluwanie w papierowe psluwaczki i palenie ich po użyciu; osobne naczynia stołowe dla chorych — oto zasadnicze środki zapobiegawcze z dziedziny higjeny, których przestrzegać należy w otoczeniu chorego.

Do zapobiegania rozwojowi gruźlicy przyczynia się przedewszystkiem jak najstaranniejsze czuwanie nad dziećmi, które wykazują skłonności gruźlicze. Skłonności te powstają, jak już wyżej wspomniałam, na tle dziedzicznych skłonności, tak zwanej *predyspozycji, infekcji, wycieńczenia organizmu chorobą, nieodpowiedniemi warunkami wśród których dziecko wzrasta.*

Leczenie. Chcąc walczyć skutecznie z wrogiem trzeba przedewszystkiem poznać go. W wypadku jaki omawiamy pod *poznaniem* rozumieć należy orjentowanie się w objawach jakie wołają na alarm i starać się opanować chorobę w samym zaczątku.

Pod rubrykę objawów podciągnąć należy: osłabienie; łatwe podleganie uczuciu zmęczenia (w następstwie ogólny upadek sił), pocenie się (charakterystyczne poty występujące w nocy w czasie snu; brak apetytu; przy gruźlicy płuc kaszel i bolesne kłucie w piersiach; podwyższona temperatura.

Każda matka powinna wiedzieć o tem, że najczęściej występuje u dzieci gruźlica gruczołów, tak zwana skrofuloza, która tak często bywa bagatelizowana.

Dziecku, które napozór bez przyczyny mizernieje, chudnie, traci apetyt, trzeba stale mierzyć temperaturę, pamiętając o tem, że najmniejsze nawet wahania sygnalizują niebezpieczeństwo.

Normalna temperatura waha się pomiędzy 36,6°, a 36,8°. Zdarza się czasem, że dochodzi, u niektórych osobników do 37°: trzeba jednak wiedzieć o tem, że za normalną uważamy temperaturę wtedy jeżeli w ciągu całego dnia podlega minimalnym tylko wahaniom.

Stałe wahania temperatury bywają nieraz powodowane niedomaganiami, nie mającemi nic wspólnego z gruźlicą, najczęściej jednak są jej bezpośrednim przejawem i wymagają natychmiastowej interwencji lekarza specjalisty.

Wobec tego, że gruźlica atakuje nietylko płuca, ale i skórę, kości, gruczoły, stawy, nerki, kiszki, żołądek, mózg, przeto o schematycznem leczeniu mowy być nie może.

Leczenie musi się odbywać podług wskazań i pod bezpośrednim nadzorem lekarza specjalisty; jednak rozumny współudział pielęgniarki, którą spełnia przeważnie kobieta matka, żona, lub siostra, jest odpowiedzialny za życie i zdrowie chorego narówni z rolą przypadającego lekarzowi.

Od drobiazgowego przestrzegania wszystkich wskazań, bezustannego czuwania nad chorym, zro-

zumienia, że chwilowe polepszenie ogólnego stanu zdrowia to nie zażegnane niebezpieczeństwo, a zaledwie pierwszy pormyk nadziei, od ciągłego chronienia chorego przed wycieńczeniem (choroba, przemęczenie, praca, zbyt intensywne sporty), przed zaziębieniem, zależy nietylko jego zdrowie, ale i życie.

Cały wysiłek walki z chorobą jaki bierze na siebie lekarz, cały zasób jego wiedzy fachowej, dobrej woli, sumienności, oddania, musi pójść na marne jeżeli nie znajdzie oddźwięku i zrozumienia u pielęgniarki i u samego chorego.

Mierząc temperaturę osobie chorej, lub pozostającej pod obserwacją trzeba nietylko *mierzyć*, ale i *zapisywać!* W tym celu zaprowadzamy książeczkę ewidencyjną, podzieloną na cztery rubryki uwidaczniające datę dnia i godzinę mierzenia temperatury. Trzeba też pamiętać, że temperatury nie mierzy się bezpośrednio po wysiłku fizycznym, ani po jedzeniu. W obydwuch tych wypadkach podniecenie wpływa na stan temperatury i nie można jej uważać za normalną.

A teraz pytanie: Czy gruźlica jest nieuleczalna.

Na pytanie to muszę odpowiedzieć przecząco. Gruźlica opanowana w zaczątku może być wyleczona; wymaga jednak ciągłej, bezustannej czujności, a przedewszystkiem dodatnich i higjenicznych warunków bytu. Jeżeli dziecko jest zagrożone gruźlicą, albo znajduje się w pierwszem stadjum rozwoju gruźlicy trzeba stanąć do walki z niebezpieczeństwem natychmiast, nie należy jednak upadać na duchu i tracić nadziei.

Zdarza się nieraz, że matka świadoma stanu dziecka, niebezpieczeństwa jakie mu grozi, stwarza dokoła niego specjalną atmosferę przeczulenia, ciągłego lęku, zbytniej bezgranicznej nieraz pobłażliwości i wyróżnienia. Walcząc o zdrowie ciała paczy charakter, sama prowadzi do kalectwa ducha. Z punktu widzenia psychologicznego trudno się dziwić, że serce matki targane niepokojem, udręczone wizją najgorszych przewidywań wyróżnia, przebacza, nie dostrzega usterek; ale rozum powinien tutaj zrównoważyć serce, a moralny kierunek chorego dziecka nie może zbaczać z prostej drogi.

Grypa. Grypa inaczej influenza, która w ostatnim lat dziesiątku przyjęła wysoce złośliwą formę szerzy się rok rocznie nie omijając żadnego niemal domu.

W dużej mierze sami jesteśmy odpowiedzialni za rozmiary jakie przyjmuje ta łatwo udzielająca się infekcja, nie zachowujemy bowiem elementarnych wskazań higjenicznych, a tem samem stajemy się krzewicielami zarazków grypy.

Ponieważ choroba, o której mowa miewa sezonowe kaprysy nękając ludzkość coraz to innemi komplikacjami i z tej właśnie przyczyny staje się w niektórych sezonach prawdziwie groźna, przeto omówić ją trzeba nie pobieżnie, a podstawowo, wykazując jak wiele zależy od nas samych w zwalczaniu grypy i jej następstw.

Aby odpowiednio oświetlić kwestję trzeba podejść do niej z dwóch stron, odpowiadając na dwa zasadnicze pytania:

1. Jak należy wystrzegać się infekcji?
2. Jak postępować w czasie choroby i rekonwalescencji?

Epidemja grypy, dałaby się daleko łatwiej opanować gdyby ludzie chorzy poczuwali się do obowiązku pozostawania w czasie choroby w domu, a tem samem nie rozsiewali tak szczodrobliwie zarazków dokoła siebie. Niestety dzieje się wprost przeciwnie, a dotknięci lekką formą grypy nietylko nie poczuwają się do obowiązku unikania osób zdrowych, ale mają sobie po części za bohaterstwo wykazanie swojej odporności i nie zmienianie w niczem codziennego trybu życia. W ten sposób osobnicy kichający, kaszlący, oddechający w zbiorowisku ludzi zdrowych, zakażają ich nie licząc się z tem, że szerzą zarazę i że to co dla jednego będzie zaledwie parodniowem niedomaganiem nie pociągającem za sobą żadnych następstw — drugiemu grozi przewlekłą chorobą, a nawet nieraz i śmiercią.

Rozpoznanie choroby. Wstępnym przejawem grypy jest zawsze ogólne złe samopoczucie. W następstwie przychodzą: dreszcze, ból głowy, kaszel, ból gardła. Choroba rozwija się bardzo szybko, temperatura wzrasta raptownie, chory uskarża się na silny ból głowy i ból w kończynach, daje się zauważyć brak apetytu i poty.

Przy normalnym przebiegu wysoka temperatura trzyma się zwykle dwa dni, w trzecim dniu spada do 37°, lub 37° z kreskami i wraca szybko do normy. Nieraz jednak zdarzają się przewlekłe wahania temperatury, których lekceważyć nie należy są bowiem zawsze spowodowane komplikacjami.

Znaną jest jeszcze tak zwana *gastryczna* forma grypy, przy której oprócz wymienionych wyżej objawów dają się zanotować jeszcze i objawy żołądkowe, a mianowicie: przez pierwsze dwa dni *silne zaparcie, bóle żołądka,* a w następstwie *silny rozstrój żołądka,* przyczem język jest biało obłożony.

Pielęgnowanie chorego w czasie grypy powinno iść po linji następującej: dbać o to aby w pokoju było stale świeże powietrze, w czasie wietrzenia przykrywać chorego po samą szyję i zastawiać od okna parawanem. Po zamknięciu okna parawan można zaraz usunąć, natomiast chory nie powinien odkrywać się wcześniej, jak w 10—15 minut, to znaczy dopiero z chwilą kiedy temperatura się wyrówna. W pokoju powinno być ciepło—18—20°C. Jeżeli chory się poci zmieniać mu bieliznę, wycierając ciało przed włożeniem świeżej miękkim ręcznikiem. Należy również zmieniać zwilżoną po-

tem bieliznę pościelową i pilnować, aby chory rozgrzany gorączką nie odkrywał się.

Płókać gardło naparem szałwji, lub rumianku (łyżeczka od herbaty na szklankę wrzącej wody). Wodę wrzącą nalewać na szałwję, lub rumianek, trzymać pod przykryciem 15 minut, poczem cedzić przez gęste, czyste sitko. Naczynie z naparem powinno być stale przykryte. Płókanie podawać ciepłe. Temperaturę mierzyć cztery razy dziennie i zapisywać.

W chorobie stosować dietę płynną: kleiki z dodatkiem świeżego masła deserowego limonjadę z sokiem cytrynowym i pomarańczowym, soki owocowe, wodę z sokiem. Z chwilą obniżenia się temperatury i wzmożenia apetytu podawać pokarmy lekkie, często, lecz w niewielkich ilościach.

Przy formie *gastrycznej* zachować te same ostrożności, jednakże wprowadzić zmiany w diecie. Podawać jedynie kleiki, unikać surowych soków wocowych. Do normalnego sposobu odżywiania powracać bardzo powoli nawet wtedy gdy chory odzyska już całkowicie apetyt należy zachować daleko idące środki ostrożności.

Przy ostrej formie grypy wezwać lekarza, licząc się z tem, że grypa często atakuje płuca w sposób bardzo poważny i niebezpieczny jeżeli nie zostanie odrazu opanowany.

Rekonwalescencja. Charakterystyczną cechą grypy są komplikacje występujące w czasie choroby, lub w okresie rekonwalescencji. To też pielęgnacja chorego nie kończy się z chwilą, kiedy temperatura wróci do normy, a chory wstawać zacznie. Błędnem jest też mniemanie, jakoby termometr nie wskazujący kresek ponad normę był przepustką, która upoważnia nas do powrotu do normalnego trybu życia. Swoiste *pogrypowemu okresowi* złe samopoczucie i silne osłabienie jest najlepszym dowodem tego, że organizm pracuje wadliwie, a tem samem jest podatny wszelkiego rodzaju niedomaganiom. Komplikacje jakie przychodzą po grypie, jeżeli okres rekonwalescencji został zbagatelizowany, atakują zazwyczaj najsłabsze organy organizmu ludzkiego, a często wywołują trudne do zdefinjowania i opanowania, nieraz nawet przewlekłe niedomagania.

Komplikacje pogrypowe najczęściej notowane są następujące: *zapalenie opłucnej, bronchit, newralgja, powiększenie gruczołów ,zaburzenia żołądkowe i jelitowe.* Powstają one najczęściej na tle przeziębienia w czasie grypy, lub w okresie rekonwalescencji. Grypa atakuje też niejednokrotnie: *serce, nerki, stawy*, u kobiet *organy płciowe*, a czasem nawet zdarzają się *zaburzenia mózgowe.*

Aby nie dopuścić do tych przykrych następstw trzeba przedewszystkiem nauczyć się uważać okres rekonwalescencji za równie ważny i odpowiedzialny, jak okres samej choroby. Chory nie powinien wcześniej podnieść się z łóżka, jak na drugi, lub trzeci dzień po odzyskaniu normalnej temperatury (bez wahań). W pierwszym i drugim dniu wstawania podnosi się na kilka zaledwie godzin, a dopóki czuje się osłabiony prowadzi tryb życia spokojny, nie męczący, wypoczywając po parę godzin dziennie. Wyjście na powietrze, szczególniej w zimnych, mglistych i wilgotnych okresach jest niedopuszczalne wcześniej, aż po zupełnem wyzdrowieniu.

Jeżeli okres rekonwalescencji przedłuża się, chory nie odzyskuje szybko dobrego samopoczucia, nie ma apetytu, jest osłabiony i zgaszony, gorączkuje—trzeba poddać go obowiązkowo badaniu lekarskiemu, przed którem dla ułatwienia orjentacji wskazanem jest dać do analizy mocz, a w razie kaszlu i spluwania i plwocinę.

Jeżeli zastosujemy się do tych wszystkich wskazań zarówno w czasie choroby, jak i po chorobie — grypa poza wyjątkowo złośliwemi wypadkami nie powinna pozostawić śladów zagrażających organizmowi.

GRUPA IV. WYKŁAD 2.

WSPÓŁCZESNE URZĄDZENIE MIESZKANIA

JADWIGA PRAŻMOWSKA

Ściany, światło.

Architektoniczne ramy naszego wnętrza to ściany, sufit i podłoga. Tych wymiarów i wzajemnego stosunku wielkości już nie możemy zmienić, możemy jednak wyciągnąć z nich różnorodne efekty.

Sufit w nowoczesnem mieszkaniu jest gładki, bez ozdób i sztukateryj gipsowych — tych składów, niedających się niczem usunąć, kurzu i pajęczyn, a nie posiadających żadnych wartości artystycznych. Sufit, który przywykliśmy już uważać za nowoczesny, jest biały i łączy się ze ścianami łagodnem zakrągleniem, nie tworząc kątów, przez co łatwiejszy jest do czyszczenia, schodzi swą barwą na ścianę, mówimy wtedy, że jest to opuszczony sufit. Jak doszliśmy do niego?

Przykrycie czterech ścian stanowiących po-

mieszczenie człowieka było zawsze największym szkopułem dla pierwotnych budowniczych. Umiejętność budowania sklepień kamienych czy ceglanych była już wyższym stopniem architektonicznego kunsztu.

Najprostszem rozwiązaniem, które się samo przez się narzucało, było przykrycie ścian leżącemi obok siebie belkami. Wyrazem najwyższego rozwoju tej formy były wspaniale belkowane powały naszych dworów. Do dziś jeszcze spotykamy ten typ w chatach stanowiących okazy starego budownictwa ludowego w niektórych okolicach. Wzdłuż powały ciągnie się gruba belka — t. zw. sosręb, na niej wpoprzek wspierają się cieńsze belki, oparte o ściany i nawet końcami znacznie wysunięte poza nie, tworząc z kolei oparcie dla wiązania dachu. Sosręb i belki poprzeczne tworzą konstrukcyjną część powały, dopełniają przykrycia deski wypełniające przestrzeń między belkami poprzecznemi.

Belki, przedewszystkiem sosręb, bywały rzeźbione i fazowane, deski nabijane nieraz w ukos, z dobranemi pięknemi słojami, wszystko zachowane w naturalnym kolorze drzewa, złocisto-brunatne lub czarne (dąb).

Taki pułap, bogaty i ciężki był doskonałem zamknięciem wnętrza z ciężkiemi stołami i ławami, bronią na ścianach, dużym okapem kominka i bogactwem wschodnich tkanin.

Byłby nie do pomyślenia w zestawieniu z mebelkami krytemi gniecionym pluszem, z bambusową, w Wiedniu czy Berlinie produkowaną japońszczyzną, czy panieńskim kretonikiem w kwiatki i koszykowemi meblami — ale wina byłaby nie po jego stronie. Natomiast przy zupełnie nowoczesnem potraktowaniu wnętrza, przy szerokich tapczanach, przy prostych, logicznych w konstrukcji meblach, kilimach czy strzyżonych dywanach o śmiałych, dużych płaszczyznach barwnych, będzie się czuł zupełnie dobrze.

To też jeśli kto u siebie we dworze ma taki belkowany pułap niech go nie zabija deskami i nie przerabia na gładki sufit w celu zmodernizowania całości wnętrza. Stara to prawda, że dobre rzeczy z poszczególnych epok dają się prawie zawsze pogodzić, a często zgadzają się nawet nadzwyczaj dobrze, tylko tandeta lub rzeczy bezcelowe i nielogiczne są zawsze i wszędzie nie na miejscu i nie znoszą innego towarzystwa.

W miejskich wnętrzach dziś jeszcze spotykamy w starych domach sufity ze sztukaterjami. Jest to odległa i skarykaturowana reminiscencja bogatych pałacowych, zdobionych malowidłami i rzeźbą, sufitów, do których pozostaje w takim stosunku jak tombak do złota.

Pod wpływem wymagań higjeny sztukaterje zaczęły niknąć, a że wysokie na 3,3 m. lub 3,5 m. pokoje, z lekkim gładkim sufitem, robiły wrażenie studni, dla uzyskania lepszej proporcji ścian zaczęto sufit opuszczać. Oto geneza stanu obecnego, z którym zgodzili się już nawet malarze pokojowi.

Co będzie jutro? Sufit schodzący zaokrągleniem na wszystkie ściany nie jest napewno ostatniem słowem. Dążymy naogół do określonych brył geometrycznych — pokój z takim sufitem nie ma określonego charakteru.

To też w nowoczesnych wnętrzach widzimy sufit przykrywający równą płaszczyzną ściany. Kąt jaki z niemi tworzy przestał być groźny dla higjeny dzięki odkurzaczowi. Barwa biała nie jest też kanonem, który nie może ulec zmianie. Drewniane pułapy były ciemniejsze od ścian — i nie raziło nas to jako zbyt ciężkie.

Z jednej strony do zachowania równowagi w zrozumieniu optycznem przyczyniały się ciężkie staroświeckie meble, z drugiej pewne podświadome wyczucie materjału: drzewo pułapu było lżejszym materjałem od muru.

Przy wysokich pokojach jakie budowano w drugiej połowie zeszłego stulecia, pokojach które posiadały nad oknami nieraz jeszcze dużą przestrzeń ściany, przez co sufit pogrążał się w cieniu, biała barwa miała na celu odbicie światła i wywołanie optycznego wrażenia zbliżenia sufitu przez to, że stawał się dokładniej widoczny.

Dziś przyzwyczailiśmy się do nowych materjałów budowlanych, które pozwalają na przykrycie dużej sali płaskim sufitem bez jakichkolwiek wsparć, przyzwyczaili się nawet ludzie, którzy nigdy nie zastanawiali się nad budownictwem, to też nasze podświadome poczucie równowagi uległo zmianie. Pozatem nie buduje się obecnie tak wysokich pomieszczeń, a górną krawędź okna podciąga prawie pod sufit, więc nie trzeba go sztucznie do światła i naszego oka zbliżać.

Widziałam w pewnym niemieckim projekcie wnętrza sufit czarny.

Dzięki dużym, wysoko umieszczonym oknom pokój mimo chłonącej światło barwy sufitu pozostał jasny, a dzięki odpowiedniemu dobraniu brył i barw mebli równowaga optyczna była zachowana i tworzyło to b. dobrą całość.

Naogół jednak są to jeszcze eksperymenty na które przeciętny człowiek odnawiający sobie mieszkanie nie odważy się zapewne i lepiej że nie będzie próbował. Piszę o tem dlatego żeby czytelniczkom dać drogę podejścia do nowoczesnych eksperymentów architektury wnętrza, a nie stwarzać sugestji, że mogą istnieć w tej dziedzinie jakieś zasady będące ostatniem nieodwołalnem orzeczeniem.

Ponieważ jednak zadaniem mojem są wskazówki praktyczne, wróćmy do najczęściej spotykanego stanu rzeczy — opuszczonego sufitu. Jak nisko należy go opuścić?

Celem jego jest uzyskanie odpowiedniej pro-



Podwójne firanki w oknie, którego górna połowa otwiera się oddzielnie od dolnej.

porcji barwnej płaszczyzny ściany, takiej aby zbyt duża przestrzeń ściany ponad meblami nie przytłaczała mebli i aby podział ściany na pas barwny (od podłogi) i biały (część sufitu opuszczona na ścianę) nie wywoływały w patrzącym uczucia dysproporcji. Odnawiając mieszkanie zaczniemy zastanawianie się od barwnej części ściany. Weźmy pas białego papieru (tani pakowy) szerokości 50 cm. a długości 3 — 4 m. Przypnijmy go pluskiewkami pod sufitem, zaczynając od rogu pokoju, i zmrużywszy oczy, aby możliwie nie widzieć ornamentów na tapecie lub innych szczegółów zobaczymy jaki efekt wywołuje. Spróbujmy go zwęzić i znowu zastanówmy się nad efektem. Ustalmy w ten sposób tę szerokość białego pasa ściany od góry jaka nam się będzie wydawała najlepsza. Teraz zastanówmy się jak ten wymiar będzie wyglądał w stosunku do drzwi, okien, wnęk. Ponad drzwiami zostanie zapewne spory kawałek ściany barwnej, ale z oknem może być trudniejsza sprawa. Jeżeli wypadnie tak że nad oknem będzie 3 — 10 cm. barwnej ściany, nie wiadomo wtedy jak powiesić firankę, a bez niej okno będzie wyglądało jak dziura wybita w ścianie w nieodpowiedniem miejscu. W takim razie lepiej zróbmy już tak, aby okno kończyło ścianę od opuszczonego sufitu dochodził tylko z obu stron do wnęki okiennej.

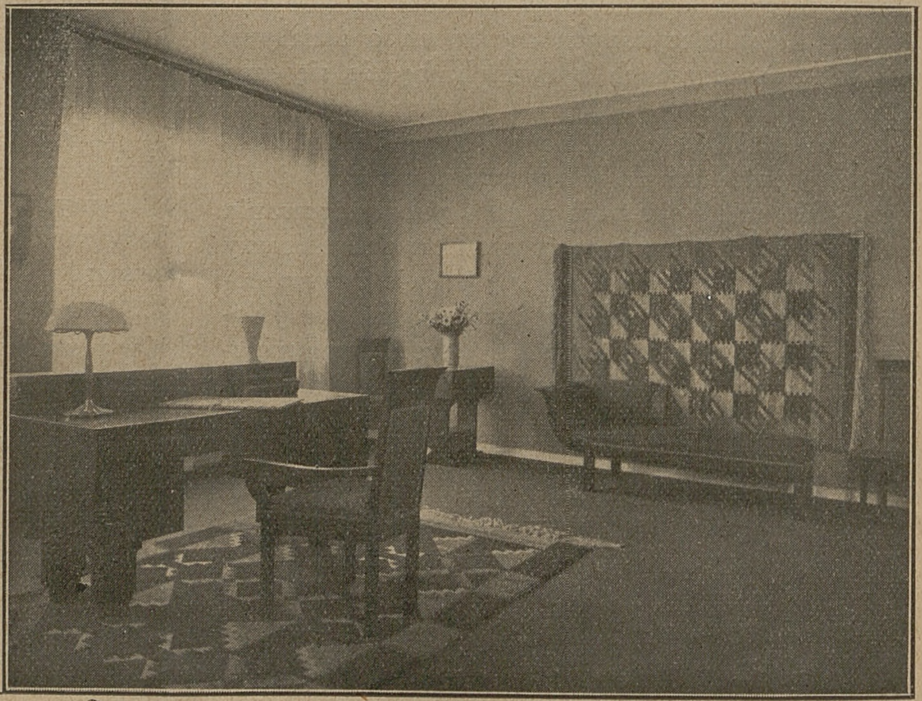
Zaznaczam, że wszystkie te trudności pogodzenia między sobą okien, drzwi i wnęk mogą nas spotkać przeważnie w starych budynkach pochodzących z drugiej połowy XIX w., kiedy architekt na swój projekt patrzył przedewszystkiem od strony fasady; dziś dom mieszkalny projektuje się od środka i harmonja panuje nawet w pustych czterech ścianach.

Aby teoretycznie sprawdzić swoje wyczucie a zarazem dokonać eksperymentu, który i na przyszłość da nam materjał do myślenia, zmierzamy długość ściany pokoju i wysokość do jakiej zamierzamy pomalować ją kolorem.

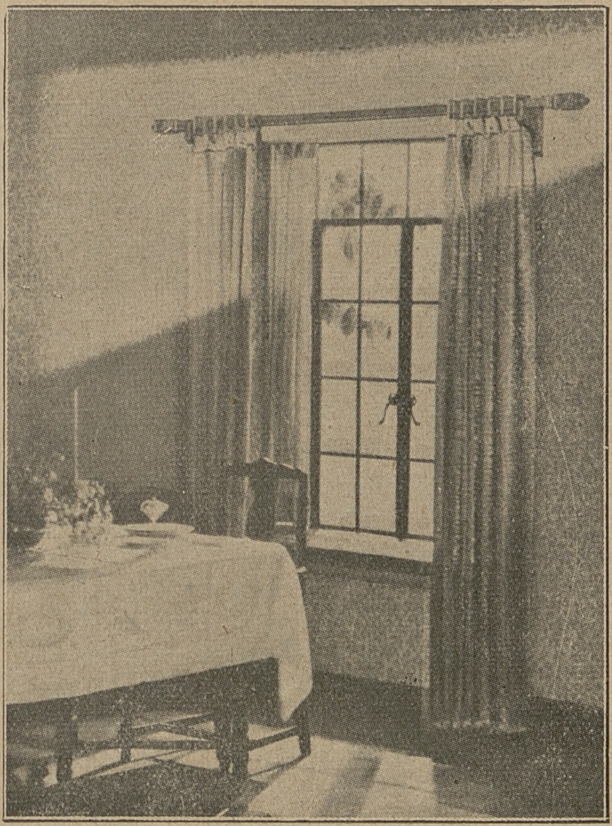
W dziedzinie wrażeń wzrokowych istnieje odpowiednik do praw akustyki, głoszący, że tony dające konsonans są te, których stosunek ilości drgań na sekundę wyraża się stosunkiem liczb całych i najprostszych (3 : 4, 3 : 5). W dziedzinie wrażeń wzrokowych te np. prostokąty będą się nam wydawały najforemniejsze, których stosunek boków będzie się wyrażał stosunkiem liczb całych i prostych. Jeżeli zadamy sobie trud zmierzenia dużej ilości form prostokątnych jakie spotykamy w przedmiotach uważanych przez nas za ładne, znajdziemy tam najczęściej prawie dokładne proporcje: 2 : 3, 3 : 4, 5 : 8.

Są to proporcje intuicyjnie wyczuwane przez ludzkość od wieków. Proporcja 5 : 8 spotyka się np. bardzo często w budownictwie egipskiem.

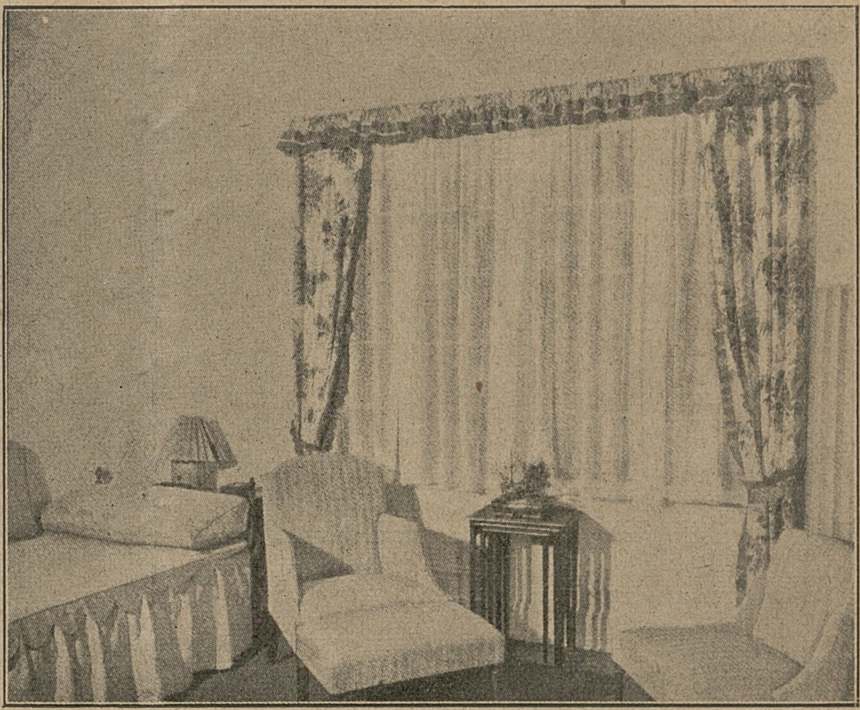
Na praktycznym przykładzie:
pokój o wymiarach podłogi 3×4 m. lub 3×5 wyda nam się zgrabny i ustawny. Pokój 2,5 m. × 5,5 m. nazwiemy poprostu kiszką albo celą. Pokój 4.50×5 będzie zawsze drażnił wywołując wrażenie zdeformowanego kwadratu.



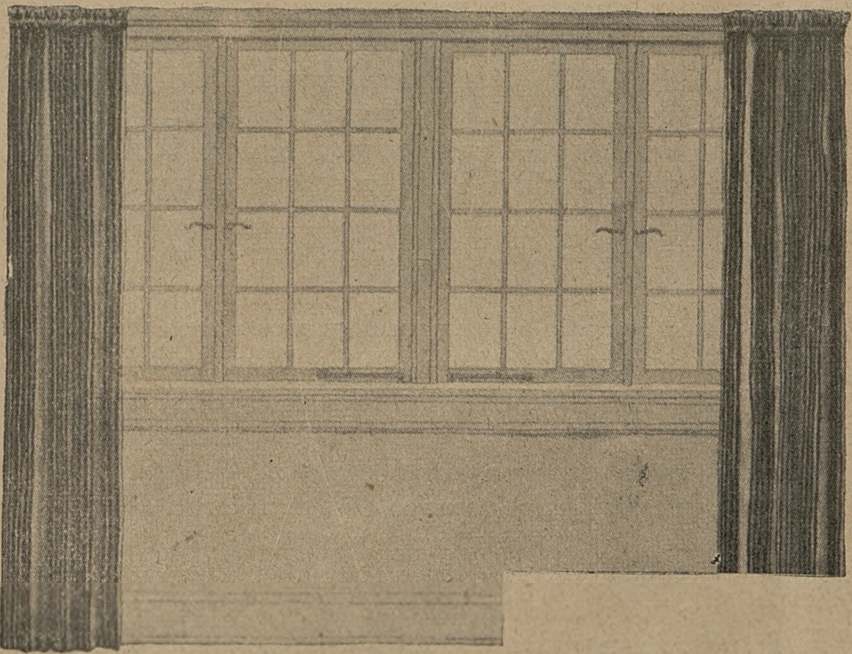
Duże płaszczyzny ścian we współczesnem wnętrzu.



Światło ostre—bez zastosowania firanek.



Światło rozproszone przejrzystemi firankami.



Okno w pracowni — ostre światło wchodzące przez szerokie okno może być kierowane przez zasłonięcie tej czy innej części okna nieprzejrzystemi storami.



Story służące do zasłaniania okna wieczorem zachodzą w dzień na okno, kradnąc światło.

To samo w wymiarach ścian. Wysokość pasa barwnego 2,5 m. przy długości ściany 4 m. będzie napewno dobra.

Stąd pochodzi zachowywany przez malarzy pokojowych zwyczaj opuszczania sufitów we współczesnych mieszkaniach o 30 cm od góry.

Najczęściej spotykana wysokość ścian wynosi 2.8 do 3 m. Jeżeli tę cyfrę podzielimy przez $^3/_4$, $^3/_5$, $^5/_8$ otrzymamy najczęściej spotykane wymiary pokojów.

Nie znaczy to, abyśmy tylko na rachunku opierali nasze pomysły zdobnicze i mieli zapewnioną w ten sposób gwarancję dobrych rezultatów.

Rachunek może być tylko sprawdzianem i to do pewnego stopnia, gdyż reakcja psychiczna na zjawiska fizyczne jest rzeczą bardzo mało jeszcze zbadaną i bardzo indywidualną. Pozatem i w muzyce nie operujemy wyłącznie kwintami, sekstami i tercjami, ale dopuszczamy i dyssonansy, to samo może być w dziedzinie wrażeń optycznych.

Prócz tego zachodzi tu jeszcze kwestja złudzeń optycznych, którą można raczej wrażeniowo i intuicyjnie uwzględnić niż wyliczyć.

Jeszcze bardziej skomplikowaną sprawą będzie teorja barw, to też wcale o nią zahaczać nie będę, ufając raczej we wrodzone polakom poczucie barwy.

Zasadnicze wskazówki co do wyboru barwy ścian będą następujące.

Nie dobierać koloru ścian do tkaniny i obić mebli. Gdyby się nawet udało dobrać identyczny, wywołało by to efekt, że jakaś farba rozlała się tak, że zatopiła wszystko przelewając się po wszystkich płaszczyznach, że cieknie ze ścian na meble i dywany. Taki nadmiar męczy. Powinniśmy się właśnie starać aby meble i tkaniny dobrze odbijały od ścian, harmonizując z niemi. (Żadnych przykładów umyślnie nie podaję, gdyż nazwy braw nic nie mówią). Następnie niebezpieczeństwem dobierania koloru będzie to że uzyska się nie identycznie to samo, a prawie to samo — o włos różnicy, jak to się mówi. Będzie to rzecz właściwy „timbre" (używam tego określenia jako odpowiednika do „barwy" dźwięku) jakiego nie będzie miała tkanina lub politura na drzewie. Każda z pań zresztą wie że nawet jedwab i bawełna umaczane w tej samej farbie dadzą różne efekty.

Otóż takie kolory, o włos różniące się między sobą tworzą najprzykrzejszą dysharmonję, jak obok siebie o pół tonu różniące się nuty lub frakcje tej samej partji politycznej.

Drugą wskazówką będzie nie wybieranie kolorów zbyt jaskrawych. Te znowu porównałabym z człowiekiem o kanciastym charakterze i dobitnie manifestującym swoje przekonania i stanowisko. Przy całej swojej wartości będzie on przykry i męczący w codziennem współżyciu.

Trzecią wskazówką będzie przy wybieraniu kolorów do poszczególnych pokojów liczenie się nietylko ze światłem i meblami ale z upodobaniami i psychiką stałych mieszkańców danego pokoju, a w pomieszczeniach używanych przez większą ilość osób jednocześnie czy kolejno (jadalnia, bawialnia, bibljoteka, pokoje gościnne) używanie barw neutralnych lub dobrze znoszonych psychicznie przez większość ludzi. Badania dotychczasowe wykazały że taką barwą jest np. jasno-żółta, prawie kremowa, ale otrzymana nie z ugru lecz z chromu co daje odcień kwiatu słonecznika lecz nieco jaśniejszy. Badania, te o ile pamiętam, były prowadzone w Ameryce w związku z zagadnieniem wpływu otoczenia na wydajność pracy. Być może że kwestja rasy nie pozostaje bez wpływu na reakcję psychiczną. Sądzę, że u nas należało by się również liczyć z tradycją bielenia chat wewnątrz i zewnątrz na niebiesko. Po za spostrzeżeniem, że tego koloru nie lubią muchy, jest to prawdopodobnie barwa dobrze znoszona przez wiele osób.

Bynajmniej nie neutralną jest natomiast barwa biała, która posiada dodatnią cechę odbijania światła i brania na siebie wszelkich odblasków innych kolorów. Jest natomiast najtrudniejsza do sharmonizowania, zawsze się wyrywa i w dużych płaszczyznach, zostawiona sama sobie, robi wrażenie ponurej martwoty.

Najlepiej to można zrozumieć przypomniawszy sobie dużą płaszczyznę śnieżną w dzień lekko pochmurny, kiedy światło jest rozproszone i słońce nie maluje śniegu blaskiem i cieniem na złoto, różowo i błękitno. To też niedarno w Chinach kolor biały jest kolorem żałoby, i niedarmo malowano nim cele mnichów.

Sądzę że nikt z nas na codzień nie zechce mieć w swem mieszkaniu nastroju celi klasztornej.

Po za wyborem koloru pozostaje jeszcze kwestja wyprawy ścian (farby, tapety, tkaniny) i cały szereg z tem związanych estetycznych i praktycznych wątpliwości, oraz rola światła dziennego w naszem wnętrzu i w związku z tem traktowanie okien. Zostawiam te rzeczy do następnego wykładu, podając tu tylko kilka przykładów współczesnego ujęcia ścian (duże śmiałe płaszczyzny odgrywające swoją rolę zdobniczą nie zaś zło konieczne które trzeba za wszelką cenę ukryć i przyozdobić) oraz traktowania okien i światła przez różnorodne użycie firanek. Chciałabym aby Sz. Czytelniczki przyswoiły sobie już wzrokowo te rzeczy zanim zacznę się na nie powoływać jako na przykłady, uważam bowiem, że w plastyce przykład powinien iść przed uzasadnieniem a propaganda estetyki powinna do mózgu wchodzić przez oczy.

KUCHNIA WYKIWNTNA

PANI ELŻBIETA

Vol-au-vent, pasztety gorące i zimne.

Francuskiego, czyli listkowego ciasta stosuje się przy robieniu pasztetów i pasztecików w rozmaity sposób. Piecze się z niego większe lub mniejsze formy i foremki jak do vol-au-vent, i napełnia je następnie gotowym farszem czy potrawką, albo tylko rant wkoło półmiska, poczem środek napełnia jakąś wykwintną potrawką z ryb, drobiu lub zwierzyny. Można też upiec francuskie ciasto na półmisku w sposób następujący: półmisek napełnia się suchym grochem lub fasolą, formując jakby kopułę, przykrywa rozwałkowanem na pół palca ciastem, obcina równo z brzegami ciasta, jeszcze raz nacina na szerokość trzech palców od brzega i piecze — oczywiście posmarowane rozbitem jajkiem. Ponieważ tu mowa o jajku, należy zawsze niem smarować tylko wierzch ciasta, uważając aby ani kropla nie spłynęła na brzeg przycięty, gdyż przeszkadza to rośnięciu ciasta, ostrożność tę należy zachować przy wszystkich pasztetach i pasztecikach a szczególniej przy formach do vol-au-vent, które powinny specjalnie ładnie wyrosnąć.

Po upieczeniu pokrycie z ciasta zdejmujemy, pozostawiając brzeg tylko, groch wysypujemy i zastępujemy go masą pasztetową, poczem wsuwamy jeszcze raz półmisek do pieca aby się ciasto wraz z farszem równomiernie zagrzało. Przy większych przyjęciach można takie ciasto upiec na dni parę naprzód i trzymać na pogotowiu aż do chwili użycia. Niektóre książki kucharskie zalecają przy pieczeniu ciasta, wypełnić pustą przestrzeń zwiniętą serwetą. Jest to podwójnie niepraktyczne, gdyż i serweta się może przypalić od dołu i nigdy nie możemy być pewni, czy z prania nie pozostało w niej resztek zapachu mydła, który to zapach przy rozgrzaniu może się udzielić ciastu.

Można też niektóre pasztety, szczególniej takie, które mają być krajane w plastry równe, bądź na gorąco, bądź też na zimno, głównie tak zwane „pain de gibier" odrazu do pieczenia zawijać w cienką warstwę ciasta i piec razem. Toż samo się stosuje do rosyjskich „kulebiak". Do tych jednak ostatnich ciasto francuskie jest nieco za tłuste. Zastąpić je możemy staroświeckiem ciastem rąbanem, które dokładnie wykonane, w niczem ani smakiem ani wyglądem francuskiemu nie ustępuje, a jest tylko nieco mniej tłuste i dużo mniej kłopotliwe do wykonania.

Robi się ono w sposób następujący:

Na stolnicy usypujemy kopczyk z 50 deka przesianej mąki, sypiemy łyżeczkę soli, wbijamy jedno jajko, kładziemy 25 deka zimnego masła i zaczynamy to wszystko rąbać tasakiem, dodając po łyżce wody (niedużo!!). Nie należy dotykać rękami ciasta, ani go przyciskać czy zbierać nożem czy łyżką. Rąbiemy tasakiem aż się uformuje gładkie ciasto, poczem je przekładamy na talerz i wynosimy na chłód. Rozwałkowane cienko wybornie zastępuje prawdziwe ciasto listkowe. Poza temi obu rodzajami ciasta do kulebiak używamy ciasta tak zwanego półfrancuskiego. Jest to ciasto drożdżowe, zagniecione dosyć twardo i następnie smarowane masłem i wałkowane kilkakrotnie jak ciasto listkowe. Stosunek mąki do masła jest ten sam co przy cieście rąbanem, bierze się 25 a nawet 20 deka masła na 50 deka mąki.

Dawna kuchnia, nawet najwykwintniejsza, miała jeszcze formy do pasztetów z zupełnie twardego, zagniecionego tylko na wodzie ciasta, z którego wypiekano rodzaj wazoników, napełnionych przed podaniem masą pasztetową. Wobec wyraźnej tendencji nie podawania do stołu żadnych rzeczy niejadalnych, wazoniki takie zupełnie zniknęły i spotykamy takie niejadalne foremki tylko przy prawdziwych pasztetach strasburskich, sprowadzanych z zagranicy.

Ktoby jednak specjalnie sposób podawania pasztetu lub nawet wykwintnej potrawki w takiej formie uważał za odpowiedni, niech tę formę upiecze z kruchego ciasta. Kruche ciasto jest też bardzo odpowiednie do wszelkich pasztetów podawanych na zimno.

Tylko chluba sztuki kucharskiej — „vol-au-vent" nie może być wykonane z niczego innego, tylko z najlepszego listkowego ciasta.

Ciasto rozwałkowane na grubość pół palca. Z niego się wykraja dwa lub trzy kręgi jednakowej miary używając do tego talerza lub niedużego półmiska (małe „vol-au-vent" na jedną osobę wykrajamy przy pomocy spodka do herbaty lub kawy). Jeden krąg pozostawiamy cały, z drugiego wykrawamy mniejszy ze środka. Pozostałą obrączkę kładziemy dokładnie na krąg cały, wycięty krąg mniejszy i wierzch obrączki smarujemy ostrożnie jajkiem i pieczemy w bardzo gorącym piecu.

Chcąc mieć bardzo wysoki vol-au-vent, układamy dwie obrączki jedną na drugiej. Po upieczeniu puste miejsce w formie napełniamy jakąś wykwintną potrawką z krótkim lecz bardzo smacznym sosem, nakrywamy upieczonym kręgiem-pokrywą, i podajemy natychmiast. Można vol-au-vent

wsunąć na chwilę do pieca lecz nie na długo, gdyż ciasto nie powinno rozmoknąć. Potrawka do vol-au-vent może się składać z drobiu lub ryby gotowanej, z móżdżków, cynaderek, i ze zwierzyny pieczonej i następnie uduszonej w sosie. Zwierzynę jednak stosuje się do vol-au-vent rzadko. Raczej podaje się ją w rancie z ciasta, lub w formie na półmiskach, o której pisałam wyżej. Do potrawki z ryb i drobiu dodaje się zwykle pieczarki lub grzybki oddzielnie uduszone, grzebyki i cynaderki kogucie, móżdżek krajany w kostkę, szyjki rakowe, czasem oliwki i kaparki. Poszczególne przepisy słuchaczki znajdą w książeczkach „Życia Praktycznego". Sosy najczęściej używane do vol-au-vent są: rakowy, pieczarkowy, holenderski (specjalnie do ryb), i poulette, czyli żółtkowy.

Do każdego vol-au-vent odpowiedni jest knel z ryby lub drobiu. Pierwszy jest bardzo łatwy do wykonania i robi się jak zwykły farsz do szczupaka z kilka razy przesiekanej lub przepuszczonej przez maszynkę ryby z dodatkiem moczonej bułeczki, jajka, przesmażonej, tartej cebuli, soli i pieprzu. Gęstą masę formuje się w cienkie na palec wałeczki, tarza w mące, kraje na trzy centymetrowe ukośne kawałki i gotuje w rosole z ryby lub osolonym wrzątku.

Taki knell dodaje się do obranej z ości i połupanej na ładne kawałki ryby, dodaje w plastry pokrajany mlecz z tej ryby, pieczarki, ewentualnie oliwki lub kapary, wszystko miesza z sosem pieczarkowym lub holenderskim i napełnia formę z ciasta. Resztę sosu podaje się w sosjerce.

Trudniejszym do wykonania jest knel z drobiu, stanowiący pożądany dodatek do vol-au-vent z kurcząt, pulardy lub indyczki.

Taki knel służy także za dodatek do różnych zup purée z jarzyn i drobiu. Bierze się nań piersi pulardy, dużej, niestarej kury, lub dobrze karmionego kurczęcia. Można też taki knel zrobić ze sznyclowej części pierwszorzędnej cielęciny, samej lub w połączeniu z mięsem kurzem. Mięso takie najstaranniej wyżyłowane skrobie się nożem na miazgę, następnie tłucze w moździerzu na pomadę, nakoniec przeciera przez gęste sito Tak otrzymaną masę uciera się jeszcze w misce dodając po łyżeczce najgęstszej śmietanki. Kucharze chcąc sobie ułatwić robotę dodają żółtka lub białka — dzieje się to jednak kosztem delikatności knela, który powinien być cały po ugotowaniu a w ustach się rozpływać. Gdy masa gładka próbujemy spuścić jedną małą kluseczkę na wrzątek, jeśli się trzyma a po ugotowaniu jest delikatna możemy gotować wszystkie. Przed gotowaniem należy knel osolić do smaku. Jeśli przelejemy śmietanki i knel się rozpada, będziemy zmuszeni dodać odrobinę mąki, co już jest namiastką.

Małe knelki do zupy i na dodatek do drobiu, czy na samodzielne nadzienie do vol-an-vent, spuszczamy na wrzątek łyżeczką herbacianą, jak małe kluseczki. Duże knele formujemy dwoma łyżkami, umaczanemi w gorącej wodzie. Takie duże knele czasem się zdobi paskami lub plasterkam trufli, które się wpierw macza w białku, następnie wciska, jakby inkrustuje w knele. Najdrobniej usiekane trufle czasem się też miesza do masy knelowej. Duże knele gotuje się w płaskiem naczyniu nawpół tylko napełnionem wodą, aby się nie rozpadły. Po zagotowanu przykrywa się naczynie pokrywą i odstawia na brzeg blachy aby knele doszły. Tąż samą ostrożność zachowuje się przy gotowaniu drobnych kneli; zaraz po zagotowaniu odstawia się rondel od ognia i trzyma chwilę pod pokrywą. Gotując się gwałtownie i w dużej ilości płynu mogłyby sę rozgotować. Jako aromatu używa się do knela gałki lub kwiatu muszkatelowego i pieprzu białego, nadzwyczaj drobno tłuczonych i przesianych przez najgęstsze sito.

Przy robocie pasztetów używamy różnych rodzajów farszu. Przy pasztetach z ryby, farsz robimy siekany z ryby, jak do faszerowanego szczupaka, lub na knel z ryby. Nie powinien jednak być tak twardy, dodajemy więc sporo masła i śmietany lub rosołu z ryby. W pasztetach rybnych farsz przekładamy dzwonkami ryby gotowanej lub surowej, lecz zawsze jaknajdokładniej obranej z ości. Pasztety rybne zapiekamy zwykle na metalowych lub ogniotrwałych półmiskach, przykrywając już ułożony pasztet francuskiem ciastem i piekąc całość razem. Można jednak upiec pokrycie naprzód, dopiero upieczone uzupełnić farszem i rybą i tylko zagrzać razem. W ostatnim razie jednak farsz należy robić z ryby gotowanej i tak go gotowaną rybą przekładać. Jeżeli zapiekamy pasztet wraz z ciastem, dobrze jest pozostawić mały otwór w cieście, aby para przezeń wychodziła. Na kilka minut przed podaniem wlewamy przez ten otwór kilka łyżek sosu lub rosołu rybnego. Sosy najczęściej stosowane do pasztetów rybnych są: holenderski, rakowy i pieczarkowy. Zagranicą używają często sosu ostrygowego, który u nas jest niewykonalny, gdyż na ostrygi, jako na artykuł zbytku niema wwozu.

Drób najczęściej używamy na vol-au-vent, jednak można go podawać i w pasztecie z farszem. Na farsz w takim razie używamy gorsze jego części lub też białą cielęcinę. Można też do pasztetów z drobiu zastosować farsz z wątróbek tegoż drobiu lub wątróbki cielęcej. Wątróbki takie dusi się wraz z młodą słoninką lub przerastałą wieprzowiną. Następnie przepuszcza trzy razy przez maszynkę, dwa ostatnie razy wraz z wymoczoną w mleku bułeczką.

Masę tę zaprawić do smaku cytryną, winem, korzeniami, dodając jaj, soli do smaku. Cebu-

li się do tego farszu nie używa. Drób używany na pasztet dzieli się na części, usuwając wszielkie kości i chrząstki. Do pasztetów z drobiu używa się sosów następujących: żółtkowego (sos poulette), rakowego, pieczarkowego, truflowego, cytrynowego i t. p.

Najczęściej jednak robimy pasztety ze zwierzyny; nawet w najbardziej wykwintnej i zbytkownej kuchni używamy na nie przodki z zajęcy i sarn z dodatkiem wątróbki cielęcej. Farsz na takie pasztety robimy dusząc te przodki wraz z wątróbką, młodą wieprzowiną, słoninką świeżą lub wędzoną, dużą ilością cebuli i korzeni w całości, niemielonych. Gdy wszystko zmięknie przepuszczamy wszystke mięsiwa i dodatki trzy razy przez maszynkę, dodając poraz ostatni bułeczki moczonej w rosole lub zaprażki z masła i mąki, rozprowadzonej rosołem lub śmietaną do konsystecji zawiesistego sosu. Sok cytrynowy, madera lub inne wino aromatyczne, skórka cytrynowa, różne korzenie służą do nadania odpowiedniego smaku i aromatu. Pasztety zimne składają się całe zwykle z takiego zwierzynowego farszu, gorące przekładamy kawałkami wpierw upieczonego zająca, sarniny, kuropatw, cietrzewia, bażanta, dzikiej lub swojskiej kaczki. Zapieka się to wszystko razem pod francuskiem ciastem lub napełnia gotowy półmisek i tylko zagrzewa razem. Sosy odpowiednie są: sos maderowy, sos truflowy, sos myśliwski ostry ze śmietaną i inne sosy rumiane.

GRUPA VII. WYKŁAD 2.

USŁUGA PRZY STOLE

H. ZNATOWICZÓWNA.

Napoje. Równie ważnem zagadnieniem, jak prawidłowe podawanie potraw jest też i umiejętność nalewania wina.

Wino nalewa się trzymając butelkę prawą ręką. Podchodzi się do stołu jadalnego z prawej strony osoby siedzącej przy stole.

Butelkę trzeba trzymać z wierzchu całą dłonią, tak aby ciężar rozkładal się równomiernie. Tylko wówczas ruchy wykonywane przy nalewaniu będą sprawne i pewne.

Ponieważ etykieta jaką opatrzona jest butelka z winem stanowi o jego wartości przeto powinna być widoczna. Trzyma się zawsze butelkę etykietą do góry, starając się nie zasłaniać jej całkowicie ręką.

Nalewając wino z butelki omszałej (stare wina węgierskie), lub wino mrożone (szampan) trzeba uważać aby nie powalać obrusa. W tym celu owija się butelkę serwetą.

Otwieranie butelek powinno się zawsze odbywać poza jadalnym pokojem, jedynie wino szampańskie, mrożone w specjalnych kubełkach niklowych i przenoszone wraz z niemi do jadalni, otwiera się w obecności osób zgromadzonych przy stole, jednakże czynność tę należy wykonać bardzo dyskretnie bez charakterystycznego *strzelania korkiem* co jest nietylko w domu prywatnym, ale nawet w restauracji niewskazane. Wszelkie wina niezależnie od gatunków otwiera się zawsze w ostatniej chwili, to znaczy w chwili podawania ich do stołu. Po wyjęciu korka trzeba obetrzeć wnętrze szyjki czystą ściereczką i zlać trochę wina z wierzchu zanim przystąpimy do napełniania kieliszków. Zabieg ten jest konieczny inaczej łatwo zanieczyścić wino okruszynami korka.

Jeżeli podaje się równocześnie dwa odmienne gatunki wina (białe i czerwone) lub też białe, czy czerwone w dwóch odmienych gatunkach (osoba nalewająca wino powinna zapytać każdego z biesiadników, którego wina sobie życzy, wymieniając przytem gatunki.

Umiejętna obsługa przy nalewaniu wina polega też i na zręcznem chwytaniu kropli, która nie powinna spłynąć po butelce, ani też upaść na obrus. Po napełnieniu kieliszka w ten sposób, aby się dał swobodnie podnieść do ust, bez obawy rozlania wina (nie nalewać po same brzegi!) trzeba obrócić szybkim, zręcznym ruchem butelkę do siebie i podnieść ją do góry.

Są też w handlu specjalne korki zaopatrzone w przyrząd do chwytania tej zdradzieckiej ostatniej kropli bez obawy o poplamienie obrusa.

Czarną kawę, którą zwykle na przyjęciach pdoaje się do salonu, lub męskiego pokoju, służba roznosi nalaną w filiżaneczki ustawione na tacy, albo też ustawia w salonie stolik z maszynką do kawy i napełnia po kilka filiżaneczek, roznosząc je w szybkiem tempie, aby kawa nie wystygła i nie straciła aromatu.

Zupełnie odrębną dziedziną jest podawanie posiłków do pokoi sypialnych, lub mieszkalnych.

W domu prywatnym szczególniej dzisiaj przy współczesnem nasileniu i tempie pracy, śniadanie spożywane w łóżku staje się anachronizmem. Natomiast śniadanie podawane do pokoi sypialnych bywa w specjalnych warunkach (pensjonaty, po-

koje odnajmowane, dwory wiejskie zaludnione letnimi gośćmi) jedynem i najpraktyczniejszem dla wszystkich rozwiązaniem.

Przed podaniem śniadania do pokoju—służąca powinna doprowadzić sypialnię do względnego chociaż ładu — przykryć łóżko, czy łóżka, oraz uprzątnąć stolik, na którym ma podać posiłek. W przeciętnych domach i pensjonatach praktykuje się system wręcz przeciwny. Na dzwonek ranny, sygnał śniadaniowy, służba odpowiada zwykle zjawieniem się z zastawioną posiłkiem tacą i pozostawia ją nadal własnemu losowi, stawiając gdzie popadnie. Wprawdzie zarówno dworscy goście, jak i przelotne jaskółki pensjonatowe mogliby się zdobyć na odruch samowystarczalności i przygotować teren dla uśmiechu losu, jakim jest smaczne i dobrze podane śniadanie. Ale — jakże rzadko daje się zanotować takie wysokie poczucie higjeny i estetyki u osób najbardziej w tym wypadku zainteresowanych, więc z konieczności spełnienie tego elementarnego obowiązku spada na służbę, którą odpowiednio wyszkolić należy.

Ponieważ roznoszenie śniadań do pokoi odbywa się zwykle w godzinach rannego sprzątania, trzeba zwrócić uwagę na to, aby służba nie wchodziła do pokoi nieodpowiednio ubrana. Wprawdzie przepisowy mundur — czarna sukienka i biały fartuszek, oraz czółko, które w dobrze zorganizowanym i zasobnym domu obowiązują do stołu nie są obowiązujące w godzinach rannych (chyba że do śniadań przydzielona jest specjalna pokojowa), to jednak schludny wygląd i biały fartuszek nie przestają być przepisowemi.

Poza śniadaniami roznoszonemi do pokoi sypialnych należy jeszcze poświęcić słów kilka śniadaniom podawanym w pokoju jadalnym przy ogólnym stole, jednakże podawanym nie *jednorazowo*, ale w przeciągu jednej, lub dwóch zgóry zapowiedzianych godzin. Tutaj nie obejdzie się już bez tego, aby ktoś ze służby czuwał stale nad stołem jadalnym, podawał w miarę zjawiania się gości napoje, uprzątał brudne naczynia i sztuciec.

Stół taki wymaga ciągłej bacznej uwagi. Trzeba utrzymać go przez cały czas na wysokości poziomu: zmieniać nakrycia, zmiatać okruszyny, dopełniać braki, roznosić napoje, czuwać nad ich świeżością i temperaturą.

W tym celu trzeba przedewszystkiem włożyć osoby usługujące do pewnego starania polegającego na tem, aby nie przygotowywały jednorazowo ilości napojów przeznaczonych dla wszystkich osób, a zaparzały *stopniowo* herbatę i kawę, zagotowywały również stopniowo mleko i śmietankę, a tem samem *udostępniły wszystkim spożywanie posiłku świeżego, smacznego i utrzymanego w odpowiedniej temperaturze.*

Odgrzewanie kawy, herbaty, lub podawanie przetrzymywanej czas dłuższy na gorącej blasze ujemnie wpływa na jej smak i aromat i świadczy o niedbalstwie zarówno osób usługujących, jak i osoby zawiadującej gospodarstwem.

W domach prywtnych te wskazania są częściej doceniane i przestrzegane, natomiast w pensjonatach naszych dają się w tej dziedzinie zauważyć poważne niedobory.

Śniadanie o jakiem mowa powinno być gotowe z wybiciem określonej godziny, ale ci którzy się niem zajmują mają też prawo uprzątnięcia stołu z chwilą gdy termin prekluzyjny minie. Nikt z mieszkańców domu nie ma prawa zjawiać się po godzinie określonej, a co ważniejsze nie powinien zgłaszać pretensyj i obrażać się jeżeli go z własnej winy śniadanie ominie.

Kogo zatrzymuje w pokoju sypialnym choroba, lub zmęczenie powinien zameldować o tem w godzinach śniadania, żądając podania go do pokoju. Również i wszelkie przewidywane opóźnienia, spowodowane rannemi wycieczkami, spacerami, kąpielą muszą być zgóry anonsowane, gdyby bowiem służba była narażona na codzienne, lub częste odchylenia od raz ustalonego regulaminu nie możnaby żądać od niej sprawnego i punktualnego wykonywania czynności wynikających z biegu dnia. *Nie dość jest bowiem mieć służbę wyszkoloną, lub żądać wyszkolonej usługi, trzeba jeszcze zrozumieć, że obowiązki spadają nietylko na nią, ale i na lojalne ustosunkowanie się do tych obowiązków przez tych, którzy z ich prawidłowego spełnienia korzystają.*

Idąc dalej po linji usługi pensjonatowej, lub usługi przy stole, dokoła którego zasiadają liczni, a czas dłuższy przebywający w domu naszym goście, trzeba żądać od służby jednakowej dla wszystkich uprzejmości. Zdarza się zawsze, że ktoś bywa wyróżniany z powodu wybitnej sympatji, jaką budzi wśród otoczenia, lub też tak zwanej *szerokiej ręki* (napiwki). Publiczne manifestowanie takiej sympatji przy stole jadalnym, polegające na szybszej obsłudze (przy osobnych stolikach), stałem uwzględnianiem pierwszeństwa przy obnoszeniu półmisków i t. p. jest niedopuszczalne.

Przy stole ogólnym w pensjonacie powinno się zaczynać obnoszenie kolejno, codziennie od kogo innego, albo też każde danie obnosić rozpoczynając od innego krańca stołu. Przy oddzielnych stolikach usługa musi też zachować prawo kolejności, a goście zjawiający się w jadalni powinni być obsługiwani w miarę zjawiania się, bez wyróżnień.

Usługa pensjonatowa wymaga specjalnej techniki. Tylko wtedy w licznie zaludnionej jadalni panować może porządek i ład, a posiłek przechodzi bez wstrząsów, jeżeli każda z osób obsługujących nie odchodzi na krok od swojej roli i ma ją zgóry określoną.

OWOCE DROBNE

ZOFJA WRÓBLEWSKA.

Pędzenie truskawek. Poziomki.

Pędzenie truskawek. Pędzenie truskawek w inspektach jest niekosztowne, mało kłopotliwe, a miło jest mieć owoce znacznie wcześniej, niż normalnie w gruncie.

W tym celu do zimnego lub głuchego inspektu (głuchym inspektem nazywamy skrzynię, postawioną wprost na przekopanej ziemi), dosypujemy część ziemi inspektowej. Poczem sadzimy jak można najwcześniej (koniec czerwca — lipiec) dobrze zakorzenioną rozsadę truskawek w odległości 20 — 25 cm. we wszystkich kierunkach.

Na okno inspektowe wypadnie 30 krzaków jeżeli posadzimy 20 × 20 cm., albo 20 krzaków przy sadzeniu 25 × 25 cm., albo wreszcie 25 krzaków — przy sadzeniu 20 cm. × 25 cm.

Po posadzeniu należy podlać dokładnie i zacieniować okna.

Dobrze byłoby zasilić ziemię rozrzedzoną gnojówką, lub nawozami sztucznemi dając następujące porcje na 1 okno inspektowe: 1 łyżkę saletry, 2 łyżki superfosfatu i 2 łyżki soli potasowej.

Na jesieni na noc zakładać okna. Im silniej zakorzeni się rozsada, tem obficiej na rok przyszły będzie owocowała. Na zimę nakrywamy skrzynię deskami, a potem nawozem, słomą lub łęcinami, by ziemia w nich nie zamarzła. Boki obkładamy starym nawozem lub liśćmi.

Na wiosnę gdy słońce zacznie dogrzewać w marcu, lub nawet w końcu lutego, zdejmujemy przykrycie, oczyszczamy truskawki, poruszamy ziemię i nakrywamy oknami. Ziemię zasilamy przed poruszeniem nawozami sztucznemi w wyżej wskazanym stosunku.

Dalsza hodowla polegać będzie na wietrzeniu i podlewaniu w miarę potrzeby, a także nakrywaniu na noc okien matami. Można też boki skrzyni obłożyć świeżym nawozem co przyśpiesza rozwój roślin.

Gdy pokażą się kwiaty, radziłabym małym miękkim pendzelkiem zapylić kwiaty, delikatnie muskając nim po kolei rozwinięte kwiaty. Zabieg ten wpływa na lepsze owocowanie, gdyż małe ilości owadów niedostatecznie mogą ten proces wykonać.

Hodowane w ten sposób truskawki dadzą owoce o parę tygodni wcześniej, niż gruntowe. Po raz drugi roślin tych do pędzenia używać niewarto, gdyż jako wycieńczone przez zbyt szybki rozwój nie dałyby odpowiednich rezultatów.

Z odmian do pędzenia nadają się „Laxton's Noble" i „Jucunda".

POZIOMKI.

Hodowla poziomek ma dotychczas u nas małe znaczenie, a to dlatego, że mamy w kraju obfitość poziomek leśnych, które są od hodowanych o wiele aromatyczniejsze. Poziomki natomiast ogrodowe są soczystsze, większe i mają tę zaletę, że powtarzają owocowanie w drugiej połowie lata i na jesieni.

Rozmnażać poziomki możemy tak, jak truskawki z rozłogów lub też z nasion. Odmiany bowiem z nasion powtarzają się dość wiernie.

Nasiona poziomek wysiewamy w końcu kwietnia do inspektu zimnego lub na rozsadniku. Gdy roślinki podrosną tak, że można je łatwo przesadzać — przenosimy do szkółki — to jest na grzędy — o dobrze doprawionej ziemi, gdzie sadzimy je gęsto — pikujemy, dając linje od linji 10—15 cm. i co 5—6 cm. na linji. Grzędę taką musimy często opielać i obficie podlewać by rośliny rosły zdrowo i w lipcu lub w pierwszej połowie sierpnia mogły służyć do założenia plantacji.

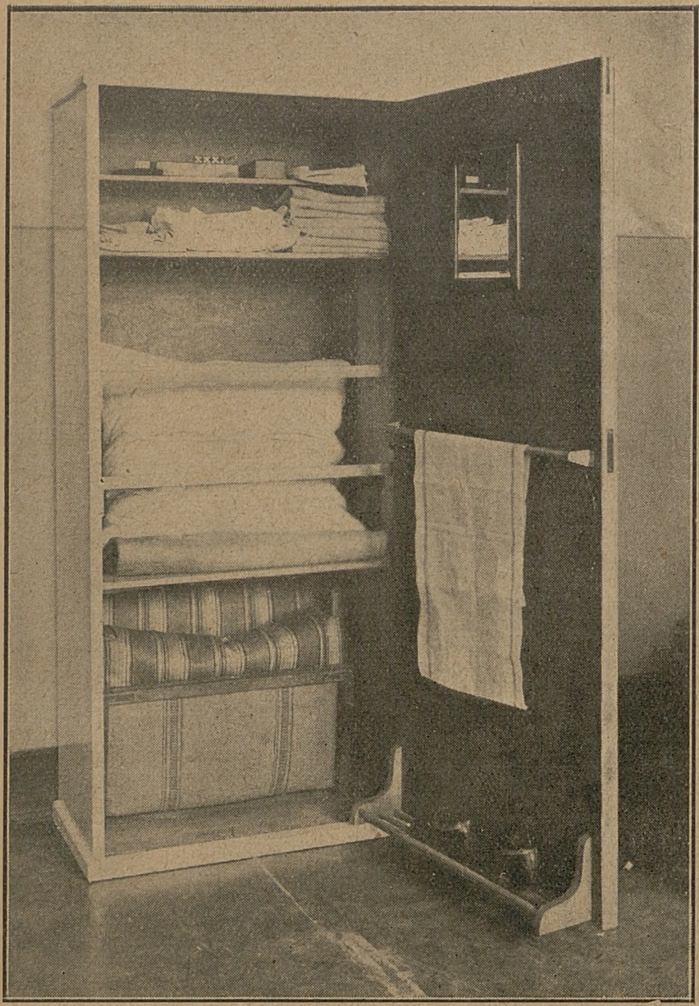
Gotową wyrośniętą rozsadę z nasion lub otrzymaną z rozłogów wysadzamy na plantację w ten sam sposób, jak opisano przy truskawkach. Sadzimy je nieco gęściej, gdyż krzaki poziomek są drobniejsze, a więc na plantacji większej damy odległości między rzędami 40 — 50 cm. i co 25 — 30 w rzędzie. Sadząc na zagonach 1 m. 20 cm. szerokich, dajemy 4 linje na zagonie. Dalsza pielęgnacja plantacji jest taka sama, jak truskawczarni — to znaczy zasilanie obornikiem i nawozami sztucznemi (dawki jak przy truskawkach), wczesną wiosną wzruszanie ziemi i pielenie, oraz usuwanie rozłogów po zbiorze. Wyściełania poziomki nie potrzebują, gdyż sztywne łodygi doskonale owoce utrzymują.

Dłużej, jak 3 lata tych samych krzaków trzymać nie warto — bo owoce drobnieją i plantacja zbyt porasta perzem.

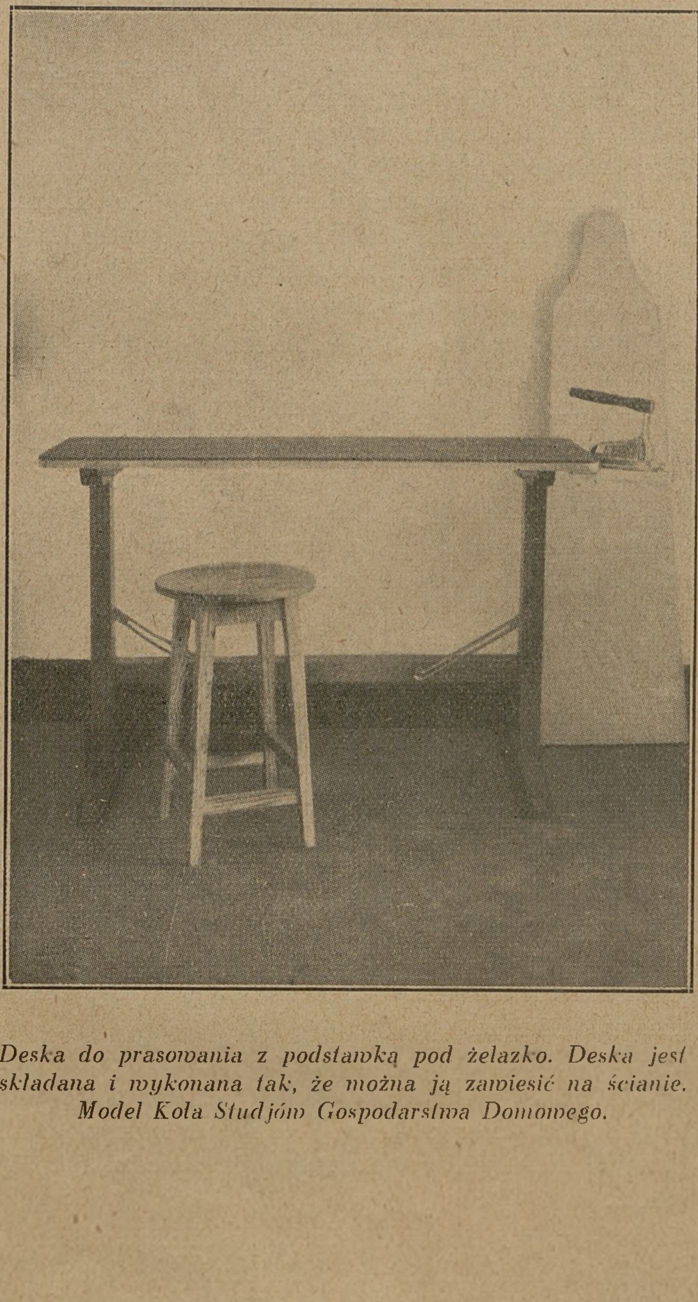
Powtarzanie poziomek jest zależne od odmiany, a także i od warunków atmosferycznych w ciągu lata. Poziomki zasuszone latem albo nie plonują wcale poraz drugi, albo bardzo słabo, dając owoc drobny i niesmaczny. Chcąc więc zapewnić sobie dobry powtórny zbiór, musimy latem poziomki często i obficie podlewać.

Poziomki, zbieramy lekko obrywając sam owoc bez kielicha (owoc dojrzały sam odpada). Pakować je trzeba odrazu, w czasie zbioru, w małe łubianki, wysłane liśćmi i oddawać je nabywcom wraz z opakowaniem.

Odmiany poziomek ogrodowych mamy białe i czerwone.



Szafa-łóżko mieszcząca w sobie pościel, bieliznę i przybory tualetowe.
Model Koła Studjów Gospodarstwa Domowego.



Deska do prasowania z podstawką pod żelazko. Deska jest składana i wykonana tak, że można ją zawiesić na ścianie.
Model Koła Studjów Gospodarstwa Domowego.

Wydawca: Tow. Wyd. „BLUSZCZ"
Warszawa, Plac Zamkowy Nr. 9.
Tel. 239-40. Konto P. K. O. 22.355

Kierowniczka Kursów (Red. Odpow.)
WANDA DOBRZAŃSKA

Druk. Zakł. Graf. Tow. Wyd. „Bluszcz" — Warszawa, Rymarska 8. Tel. 244-18.